

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukann dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbedaan suhu penggorengan hampa berpengaruh nyata terhadap kekerasan, waktu penggorengan, kadar air, kadar protein, kadar karbohidrat, kandungan vitamin C, kadar kalium, rasa, aroma dan tekstur pasa uji organoleptik. Perbedaan suhu penggorengan hampa tidak berpengaruh nyata terhadap rendemen, warna, kadar abu, kadar lemak, serapan minyak dan warna pada uji organoleptik.
2. Produk keripik yang disukai oleh panelis berdasarkan uji organoleptik adalah perlakuan D dengan suhu penggorengan keripik labu siam 85⁰C dengan kriteria mutu nilai rata-rata kesukaan terhadap warna 3,57, rasa 4,13, tekstur 4,37, aroma 4,10, rendemen 8,13%, kekerasan 28,33N/cm², warna L* 50,84, a* 0,22, b* 22,78, (⁰Hue) 76,14, waktu penggorengan 57 menit, kadar air 7,68%, kadar abu 3,25%, kadar lemak 22,07%, kadar protein 9,75%, kadar karbohidrat 57,25%, serapan minyak 21,78% kandungan vitamin C 0,19 mg dan kadar kalium 2,65 ppm.

5.2 Saran

Dari penelitian yang telah dilakukan perlu dilakukannya penelitian lanjutan tentang kadar air keripik yang maksimal 6% serta umur simpan terhadap karakteristik dari keripik labu siam.